



Pâtes

Fusilli aux quatre fromages



27 min 15 min 12 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

460

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

120 g **Roquefort**
120 g **Tomme fraîche**
60 g **Emmental**
50 g **Parmesan**
80 g **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation

- 1 Mettre un grand volume d'eau dans une casserole, la porter à ébullition.
- 2 Pendant ce temps, couper tous les fromages en petits dés.
- 3 Mettre le beurre dans une casserole, ajouter les dés de fromages et la crème.
- 4 Faire cuire à feu moyen en remuant, pendant 5 minutes, juste le temps de faire fondre les fromages.
- 5 Une fois les fromages fondus, sortir la sauce du feu et la réserver au chaud.
- 6 De l'ébullition, saler l'eau, verser les pâtes et les faire cuire « al dente » (le temps indiqué sur le paquet).
- 7 Égoutter les pâtes, les mettre dans la casserole avec la sauce aux fromages et mélanger pour faire bien amalgamer les pâtes à la sauce.
- 8 Transférer les pâtes dans le plat de présentation, poivrer et saupoudrer de parmesan.
- 9 Servir aussitôt.